INHALTSANGABE D

BESCHREIBUNG SEITE 2

VOR BENUTZUNG DER KOCHMULDE SEITE 3

VORSICHTSMAßNAHMEN UND ALLGEMEINE HINWEISE SEITE 4

BENUTZUNG DER KOCHMULDE SEITE 5

KOCHSTELLE MIT 2 KOCHZONEN SEITE 5

RATSCHLÄGE FÜR DAS KOCHEN SEITE 6

ENERGIESPARTIPS SEITE 7

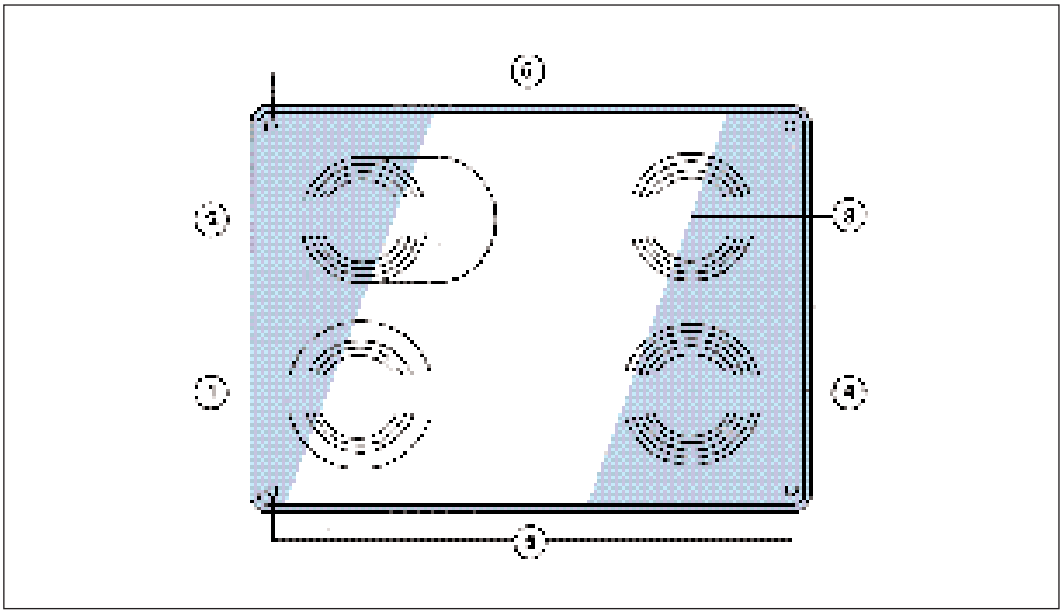
REINIGUNGS- UND PFLEGEHINWEISE SEITE 7

INSTALLATION DER KOCHMULDE SEITE 8

TECHNISCHE ANGABEN SEITE 10

KUNDENDIENST SEITE 10

BESCHREIBUNG



AKM 605

1. Automatisch regelbare Duo-Kochzone Ø 210x120
2. Automatisch regelbare Duo-Kochzone/Bräter 145x250
3. Automatisch regelbare Haloring Kochzone Ø 145
4. Automatisch regelbare Haloring Kochzone Ø 180
5. Anzeigelampen

AKM 611

1. Automatisch regelbare Duo-Kochzone Ø 210x120
2. Automatisch regelbare Duo-Kochzone/Bräter 145x250
3. Automatisch regelbare Schnellkochzone Ø 145
4. Automatisch regelbare Schnellkochzone Ø 180
5. Anzeigelampen

AKM 619

1. Automatisch regelbare Duo-Kochzone Ø 210x120
2. Automatisch regelbare Duo-Kochzone/Bräter 145x250
3. Automatisch regelbare Kochzone Ø 145
4. Automatisch regelbare Kochzone Ø 180
5. Anzeigelampen

VOR BENUTZUNG DER KOCHMULDE

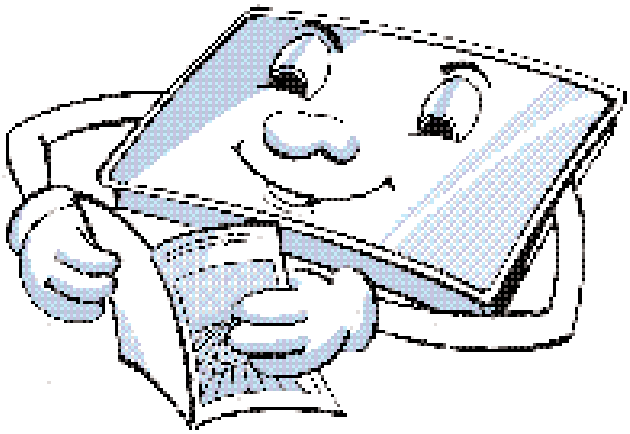
- Bitte lesen Sie diese Anleitung vor Benutzung des Geräts gut durch und bewahren sie für späteres Einsehen sorgfältig auf.
- Kontrollieren Sie, daß die Glaskeramik-Kochmulde keine Brüche aufweist.
- Die Verpackungselemente (Plastiksäckchen, Schaumstoff und Reinigungsschaber usw.) nicht in der Reichweite von Kindern aufbewahren, da sie gefährlich sein können.

Umwelthinweis

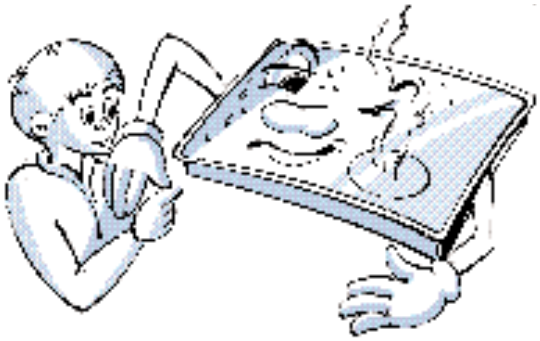
Entsorgung der Verpackung ♺

Die recyclingfähigen Materialien der Verpackung den ortsüblichen Entsorgungsstellen sortiert zur Wiederverwertung zuführen.

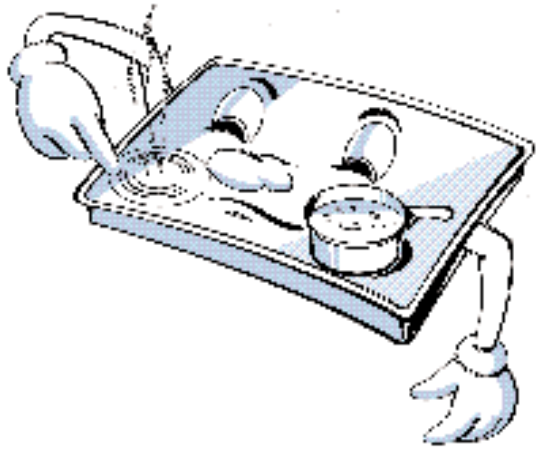
- Dieses Gerät darf ausschließlich für den Gebrauch benutzt werden, für den es bestimmt ist, d.h. als "Kochgerät".



VORSICHTSMAßNAHMEN UND ALLGEMEINE HINWEISE

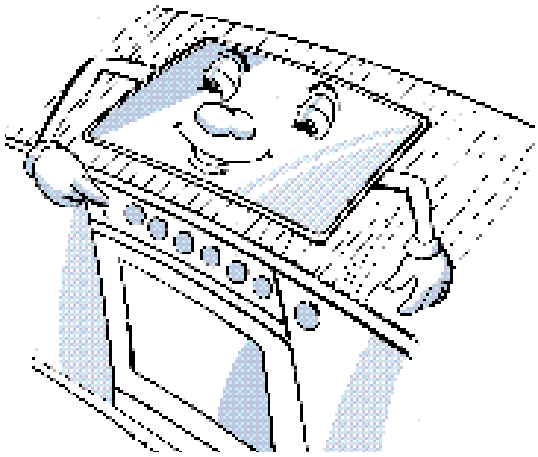


- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch entstehen (z.B. Raumheizung).
- Die Benutzung elektrischer Geräte erfordert die Einhaltung einiger Grundregeln für die Sicherheit.
- Die Kochmulde aus Glaskeramik hat eine gute mechanische Widerstandsfähigkeit; falls nach Aufschlagen schwerer Gegenstände oder nach Stößen Brüche bemerkt werden, darf die Kochmulde nicht mehr benutzt werden. Rufen Sie bitte sofort den Kundendienst.
- Die Kochmulde nicht als Ablage oder Arbeitsplatte verwenden.
- Keine Kunststoffbehälter auf der Kochmulde benutzen.
- Bevor Sie die Kochmulde einschalten, kontrollieren, daß die Kochstellen und die Böden der Töpfe sauber und trocken sind.
- Wenn die Kochfläche eingeschaltet ist, erreichen die Kochstellen sehr hohe Temperature: Kinder fernhalten.
- Beim Erhitzen von Fett oder Öl ist es ratsam, ständig anwesend zu sein, um zu kontrollieren, daß diese sich nicht überhitzen und Feuer fangen.
- Die Kochstellen nie leer aufheizen.
- Elektrische Kabel (z.B. von kleinen Haushaltsgeräte) dürfen nicht mit den heißen Teilen der Kochmulde in Berührung kommen.
- Keine Küchentücher, Kunststoffmaterial oder Plastikgegenstände auf der Kochmulde liegen lassen, da sie Feuer fangen können.
- **Die Kochtöpfe nicht auf der Kochmulde herumschieben, um Rillen und Kratzer usw. zu vermeiden.**
- Damit die Kochmulde die beste Leistung ergibt, Stahltöpfe mit ebenem Boden benutzen, deren Durchmesser der Kochstelle entspricht oder etwas größer sind.
- Keinen Zucker auf der Kochmulde verstreuen oder gezuckerte Lebensmittel darauf vergießen. Falls dies passieren sollte, die Kochmulde sofort entsprechend der Reinigungsanweisung säubern.

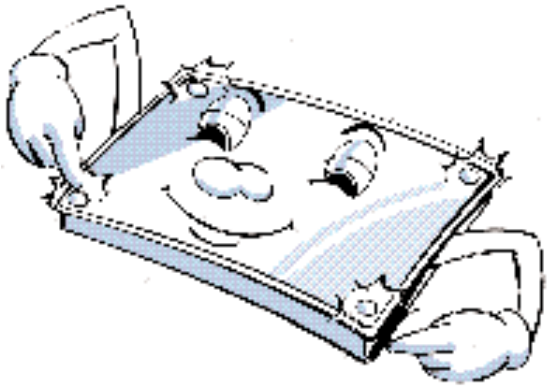


BENUTZUNG DER KOCHMULDE

- Die benutzbaren Kochstellen sind auf der Kochmulde deutlich markiert.
- Einschalten, Einstellen und Ausschalten der Kochstellen erfolgt über die Bedienungsschalter am Backofen mit den Ziffern 0 bis 6 oder 0 bis 11.
  Die Ziffern entsprechen den verschiedenen Kochleistungen.

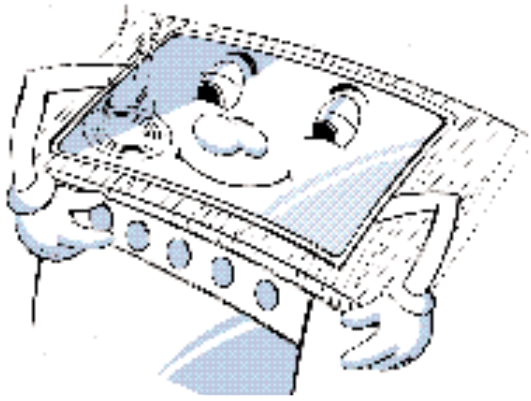


- Die Kochmulde aus Glaskeramik besitzt 4 Anzeigelampen, die anzeigen, daß die verschiedenen Kochstellen hohe Temperaturen erreicht haben. Die Anzeigelampen leuchten sofort auf, wenn die Kochstellen Temperaturen erreichen, die Verbrennugen hervorrufen können.
  Diese Anzeigelampen leuchten auch nach Ausschalten der Kochstellen auf und erlöschen erst, wenn diese keine gefährlichen Temperaturen mehr aufweisen.



KOCHSTELLE MIT 2 KOCHZONEN

Es besteht die Möglichkeit, die Kochzone durch Zuschalten einer zweiten Zone zu vergrößern. Die Zuschaltung erfolgt durch Rechtsdrehen des Schalterknebels auf den Endanschlag (über die Schalterstellung 11) ◉.
Danach den Schalterknebel auf die gewünschte Stellung drehen.
Zum Abschalten den Schalterknebels auf 0 drehen. Bei erneutem Einschalten ist damit automatisch nur der kleine Kreis eingeschaltet.



RATSCHLÄGE FÜR DAS KOCHEN

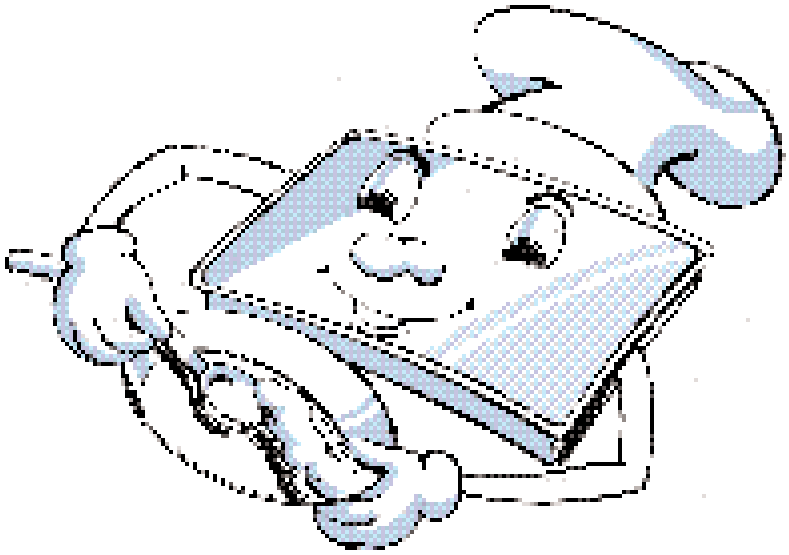


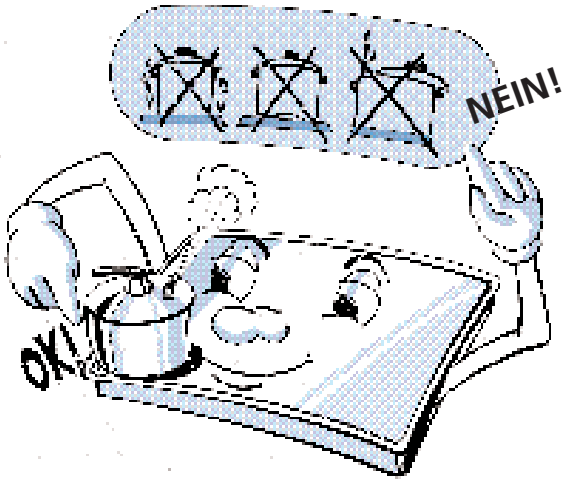
Tableau de cuisson

Boutons Stellung	Boutons Stellung	geeignet für:
6	11	Wasser erhitzen
	10-11	Frittieren: Pommes frites, Fisch; Fleisch garen, z.B.: Ragout
5	9-10	Kartoffelpuffer braten, Lendenbraten, Beefsteak, Cordon Bleu braten
	8-9	Fleisch brate, Wiener Schnitzel, Beefsteak, Rührei, Hamburger.
4	7-8	Leichtes Anbraten, Würstchen, Leber, Eier, Krapfen in Fett ausbacken
	5-6	Große Mengen garen, z.B.: Gemüsesuppe und Suppen allgemein
3	4-5	Gemüse im Dampf garen
	3-4	Gemüse und Fleisch schmoren, Fisch kochen
2	2-3	Milchreis quellen
	1-2	Reis und Milchprodukte oder Eier kleine Mengen im Dampf garen, z.B.: Kartoffeln, Gemüse; Fertiggerichte erhitzen
1	1	Omelettes, feine Saucen, Butter, Schokolade oder Gelatine schmelzen
0	0	Ausgeschaltet

Die Angaben der Tabelle sind indikativ.

ENERGIESPARTIPS

- Der Bodendurchmesser des Kochgeschirrs sollte dem Durchmesser der Kochplatte entsprechen, oder etwas größer sein - auf keinen Fall aber kleiner.
- Das Kochgeschirr sollte einen planen Boden haben, der glatt aufliegt und dadurch die Wärme gut und gleichmäßig verteilt.
- Garen Sie möglichst bei geschlossenem Topf. Das ermöglicht die Nutzung einer kleineren Reglereinstellung und spart somit Energie.
- Wenn möglich garen Sie Gemüse, Kartoffeln u.ä. mit wenig Wasser. Das verkürzt die Ankochzeit.
- Die Nutzung eines Dampfdruckkochtopfes spart Energie und verkürzt die Garzeit.



REINIGUNGS- UND PFLEGEHINWEISE

- Die Kochmulde nur reinigen, wenn die Kochstellen kalt sind. Versichern Sie sich, daß die Kochmulde sauber ist, bevor Sie sie benutzen.
- Die Kochmulde mit einem feuchten Schwamm oder einem feuchten Tuch reinigen. Bei hartnäckigem Schmutz den Schaber aus dem Zubehör verwenden.
  Wichtig: den Schaber gemäß der beiligenden Anweisung benutzen.
- Den Schaber nicht für die Reinigung des Rahmens benutzen.
- Spezifische Produkte für die Reinigung von Glaskeramik verwenden; **keine Scheuermittel benutzen.**

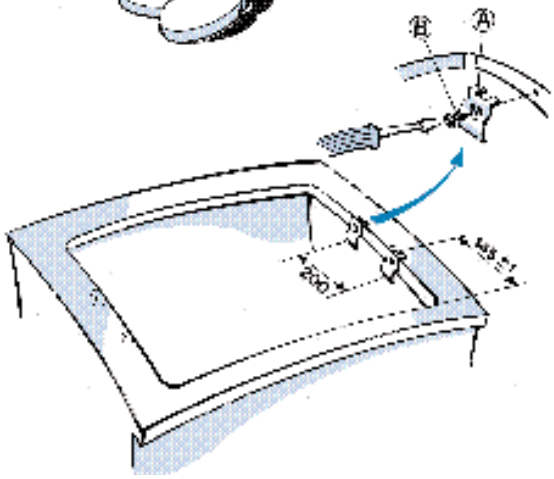
INSTALLATION DER KOCHMULDE (TEIL FÜR DEN INSTALLATEUR)

● ALLGEMEINE HINWEISE

Dieses Gerät entspricht der EWG-Richtlinie 308/87 über Funkentstörung, besitzt die **Brandschutzklasse Y** und kann neben einem Hochschrank installiert werden.
Diese Geräte enthalten Komponenten, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen können. **Diese Komponenten entsprechen dem EEC-Standard 89/109/CEE und sind somit ungefährlich.**

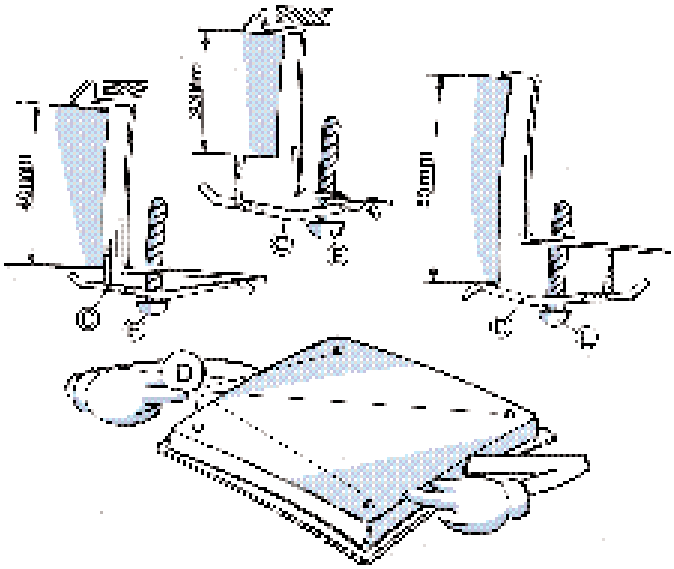
A - Bei einer Arbeitsplatte aus Holz die entsprechenden Klammern und Schrauben aus dem Zubehör verwenden.

- Markieren Sie die Position der 4 Haltefedern (A) auf der Arbeitsplatte, wie in der Zeichnung dargestellt.
- Befestigen Sie die Haltefedern mit den beiliegenden 4 Schrauben (B).
- Montieren Sie die Mulde in die Arbeitsplatte (siehe Skizze).



B - Bei Arbeitsplatten aus Marmor oder anderen Materialen (Verbundkunststoffe, Keramik, Stein) wird das Gerät mit besonderen Bügeln befestigt, die beim Kundendienst erhältlich sind (Kode 4819 404 78697).

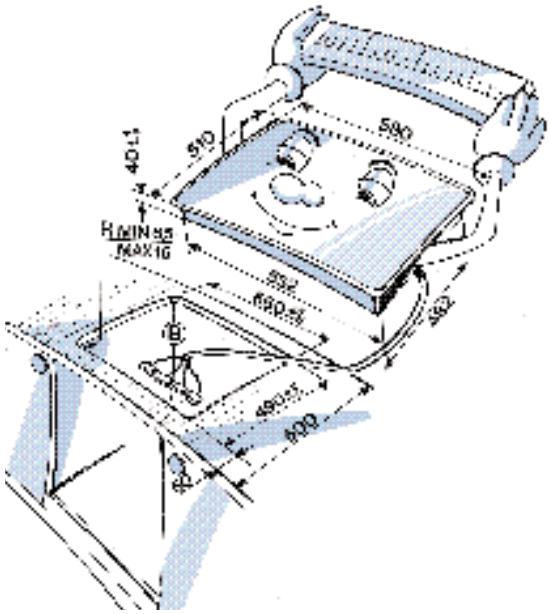
- Legen Sie die Mulde in den Arbeitsplattenausschnitt.
- Befestigen Sie die 4 Haltewinkel (C) mit den Schrauben (E) in Position (D) an der Mulde.
  Die Position der Haltewinkel ist abhängig von der Arbeitsplattenstärke.



INSTALLATION DER KOCHMULDE

Montage

- Eine den Maßen in mm auf Darstellung entsprechende Öffnung in die Arbeitsplatte schneiden.
- Vor dem Anbringen der Platte ist es ratsam, die Offnung mit einem wasserabstoßenden Mittel zu behandeln.
- Um das Ausschneiden der Arbeitsplatte zu erleichtern, ist eine entsprechende Schablone bei unserem Kundendienst erhältlich (Kode 4819 395 88003).



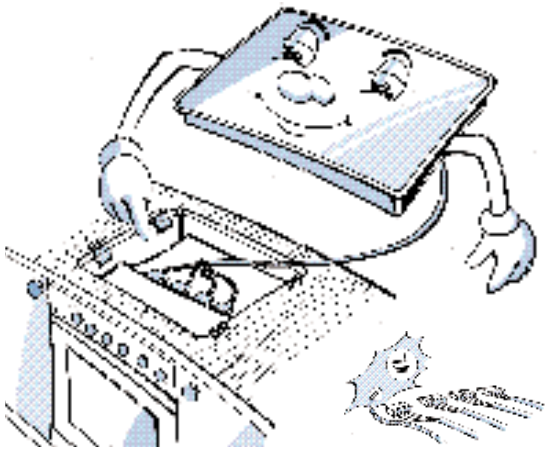
Elektrischer Anschluß

Der elektrische Anschluß des Geräts muß von einem Fachmann unter Einhaltung der gesetzliche Vorschriften und der Normen der örtlichen Stromgesellschaft ausgeführt werden.

Der Berührungsschutz ist gesetzlich vorgeschrieben.

Vor Anschluß des Geräts kontrollieren, daß der Berührungsschutz wirksam ist.

Der Hersteller lehnt Personen- und Sachschäden ab, die aus der Nichtbeachtung der oben angeführten Vorschriften entstehen.



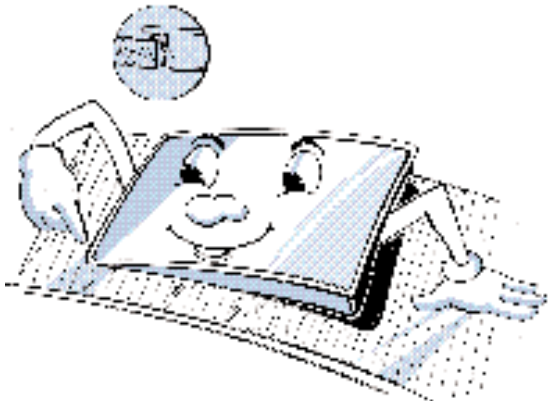
Installation zusammen mit einem Einbauherd

- Die Erdung zwischen Kochmulde und Backofen wie dargestellt verbinden.
- Die Klemmen der Kochmulde mit dem Klemmbrett des Backofens (obere Zone) verbinden und die Übereinstimmung der farbigen Markierungen einhalten.

Nach der Montage müssen stromführende Teile unzugänglich sein.

Der Installateur ist für die korrekte Montage der Geräts verantwortlich.

- Nach dem elektrischen Anschluß wird die Kochmulde von oben in die Arbeitsplatte eingesetzt und den Angaben gemäß in die entsprechenden Haltefedern eingerastet.



TECHNISCHE ANGABEN

Leistung der Kochmulde zu 230 V

AKM 605	**Leistung W**
1. Automatisch regelbare Duo-Kochzone Ø 210x120	2100 (innen: 700-außen 1400)
2. Automatisch regelbare Duo-Kochzone/Bräter 145x250	1800 (innen: 1000-außen 800)
3. Haloring Kochzone Ø145	1200
4. Haloring Kochzone Ø 180	1800

AKM 611	
1. Automatisch regelbare Duo-Kochzone Ø 210x120	2100 (innen: 700-außen 1400)
2. Automatisch regelbare Duo-Kochzone/Bräter 145x250	1800 (innen: 1000-außen 800)
3. Automatisch regelbare Schnellkochzone Ø145	1200
4. Automatisch regelbare Schnellkochzone Ø180	1700

AKM 619	
1. Automatisch regelbare Duo-Kochzone Ø 210x120	2100 (innen: 700-außen 1400)
2. Automatisch regelbare Duo-Kochzone/Bräter 145x250	1800 (innen: 1000-außen 800)
3. Automatisch regelbare Kochzone Ø 145	1200
4. Automatisch regelbare Kochzone Ø 180	1700

KUNDENDIENST

- Falls die Kochmulde nicht funktioniert, bitte den Kundendienst rufen; die auf der Garantie angegebene Typennummer und Modellnummer des Geräts angeben.
- **ACHTUNG**
  Reparaturen dürfen nur von einer autorisierten Kundendienststelle vorgenommen werden. Für nicht qualifizierte und vom Hersteller geschulte Personen ist es gefährlich. Reparaturen am Gerät vorzunehmen.
- Falls Sie das Zubehör KINDERSCHUTZ (AMH 122) wünschen, bitte beim Kundendienst nach-fragen.